Entenbrust mit Bohnenpüree und Muskatellergelee

Zutaten für 10 Portionen Entenbrust:

- 6 Blatt Gelatine
- 500 ml Muskateller
- 1 Zweig Thymian
- 1 Entenbrust (ca. 300 g)
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Butter
- ca. 50 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g weiße dicke Bohnen (aus der Dose)
- 50 ml weißer Balsamico-Essig
- 10 Tacochips

Zubereitung

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Muskateller mit dem Thymian in einem Topf bei mittlerer Flamme auf ca. 250 ml einkochen. Leicht abkühlen lassen, den Thymian entfernen, die Gelatine unterrühren und für mindestens 1 Stunde kalt stellen.
2. Die Haut der Entenbrust mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Ofen auf 120 Grad (Ober– und Unterhitze, Gas Stufe 2) vorheizen. 1 Esslöffel Öl zusammen mit der Butter in einer Pfanne erhitzen und die Entenbrust auf der Hautseite etwa 3 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Danach wenden, eine weitere Minute braten, für 12 Minuten in den Ofen geben. Ente herausnehmen und in Alufolie gewickelt abkühlen lassen.
3. Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen und grob würfeln. In einem Topf mit dem restlichen Olivenöl glasig anschwitzen. Die Bohnen in einem Sieb abtropfen lassen, kurz abwaschen und dazugeben. Unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.
4. Bohnen mit Balsamico-Essig ablöschen und vom Herd nehmen. Mit einem Pürierstab gut pürieren. Wenn Flüssigkeit fehlt, etwas Wasser dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, abkühlen lassen.
5. Die Entenbrust in 10 gleichmäßig dünne Scheiben schneiden. Das Gelee fein hacken. Je 1 Tacochip mit Bohnenpüree bestreichen. Jeweils 1 Entenscheibe darauflegen und mit etwas Gelee garnieren.